Pszczelarz i Ogrodnik

Miesięcznik dla spraw pszczelarskich i ogrodniczych

Nr. 10 8-go października 1932

Organizacja u pszczół

Pracownica „do wszystkiego". — Zdolność dostosowywania się do nowych warunków bytu.

W świecie zwierzęcym stanowią pszczoły z swą przedziwną organizacją fenomen, który wprawdzie już oddawna jest przedmiotem starannych badań naukowych, lecz wciąż jeszcze nastręczą coraz to nowe zagadki. Chociaż pszczołom nie można przypisywać działania, opartego na logicznem rozumowaniu, to w każdym razie w najwyższy podziw wprowadzać musi celowość ich poczynań i niesłychana zdolność dostosowywania się do nowych warunków bytu. Potwierdzają to w całej pełni wyniki najnowszych badań naukowych.

Na podstawie dotychczasowych obserwacyj sądzono, że robotnice roj dzielą się w pracy dla ogółu w ten sposób, że każda główna czynność przypada w udziale pewnej grupie robotnic, podobnie jak się to dzieje w państwie kastowem (jak np. Indje angielskie). Zapatrywanie to okazuje się obecnie mylnem). Poszczególne robotnice nie są przeznaczone dla wykonywania pewnych tylko kategoryj prac, n. p. pielęgnowania młodego pokolenia, budowa plastrów, zbieranie miodu itp., lecz wszystkie muszą według ścisłego porządku wykonywać **wszystkie** prace, posuwając się w miarę wieku na coraz wyższe stopnie pracy. Każda robotnica natychmiast po wylężeniu zabiera się w pewnem miejscu do pracy **przechodzi następnie wszystkie stopnie obowiązków.**

Naogół porządek zajęć pszczoły roboczej jest następujący: pierwszem jej zajęciem jest czyszczenie komórek woskowych przed ponownem ich użyciem do wylęgania młodych. Po trzech dniach przechodzi ona do karmienia poczwarek i to na sam przód tych poczwarek, które już tylko otrzymują miód i pyłek z kwiatów. Dopiero po 6 dniach może ona karmić także młode zupełnie poczwarki, które otrzymują sok o zawartości białka, wytwarzany przez **„mamki"**, w specjalnych gruczołach, znajdujących się w ich głowie. W tym wieku podejmą robotnice pierwsze wycieczki z ula dla zaznajomienia się z otoczeniem. Między 12 a 13 dniem pszczoła staje się **„budowniczym"**, mając już rozwinięte gruczoły woskowe, znajdujące sie pod brzuchem. W czasie tym robotnica spełnia także funkcje **„nadzorcy"**. Mniejwięcej w 21 dniu życia pszczoła przechodzi od służby wewnętrznej do zewnętrznej, a mianowicie do zbierania miodu i funkcję tę spełnia już do końca życia. W lecie pszczoła osiąga wiek około 35 dni.

Nauka wzięła sobie za zadanie zbadać, czy takie postępowanie pszczół jest wynikiem czysto mechanicznego porządku, przestrzeganego w jakichbądź warunkach, lub czy też przy zmienionych warunkach zmienia się także podział pracy.

W tym celu odłączono część roju, tak, iż jedna jego część składała się wyłącznie z pszczół młodych, które zmuszone były zbierać miód i pył kwiatowy. Stare pszczoły w drugiej części roju zmuszone zostały do pielęgnowania młodych. Obie części roju spełniały istotnie swe zadania, które nie należały do ich normalnej czynności.

Inne doświadczenie wykazało, że pszczoły robocze, które już czynne były jako budownicze i wiek ten już przekroczyły, ponownie zaczęły dostarczać wosku, dzięki ponownemu rozwojowi zanikłych już gruczołów woskowych.

W toku dalszych badań przeprowadzono następujący eksperyment. Świeżo wylęgłe pszczoły zamknięto w małych grupach do klatek i zmuszono je w ten sposób do bezczynności. Po pewnym czasie wypuszczono je z powrotem do ich ula, gdzie rozpoczęły swe czynności od samego początku, bez względu na wiek osiągnięty i przechodziły wszystkie stopnie pracy narówni z swemi młodszemi towarzyszkami.

W ten sposób okazuje się, że pszczoły należą do tych zwierząt, które dzięki wrodzonym instynktom posiadają w najwyższym stopniu zdolność dostosowywania się do nowych warunków bytu.

Znaczenie miodu

jako środka odżywczego i zdrowotnego

Bardzo wielu nie zdaje sobie sprawy ze znaczenia odżywczego i zdrowotnego miodu. Wobec stosunkowo niskich cen na miód nie należy wyzbywać się całego zbioru, ale zostawić pewną ilość jako doskonały środek odżywczy zastępujący, a nawet przewyższający swoją wartością cukier, jako niezastąpiony w odżywianiu dzieci. Miód zawiera poza innemi składnikami dużo żelaza, soli mineralnych, kwasu mrówczanego i witaminów. U dzieci niedokrwistych używanie codziennie kilku łyżek miodu może niejednokrotnie zastąpić drogie i przykre lekarstwa. To też chleb z miodem nie powinien być jakimś wymysłem czy zachcianką, ale stałem pożywieniem dzieci. Poza tem miód używany do pieczenia tak zwanych pierników, zastąpi nam kupowane nieraz całuski pierniczki, a nawet cukierki. Miodowniki nie ulegają tak łatwo zepsuciu i można je zrobić na zapas w wolnym czasie. Nawet pierniki leżące dłużej nie tracą na wartości, a raczej zyskują na smaku. To też gospodynie nasze, zwłaszcza te, które mają pasieki, powinne się zastanowić nad zrobieniem zapasu miodu na zimę, te zaś, które pasiek nie mają, niech postarają się chociażby w drodze wymiany na jakieś inne produkty, zapas miodu w swej śpiżarni przygotować.

Roboty sadownicze

w październiku

Aż do połowy miesiąca zbieramy owoce zimowe, jak Kasielskie jabłka, Żeleźniaki — w dzień pogodny i suchy. Zebrane owoce pozostawia się co najmniej na kilka dni ułożone w gromady, a gdy się „wypocą", przenosimy je do przechowalni czyli

owocarni. Po zebraniu owoców sad, o ile nie jest jeszcze uprawiony, należy nawieźć obornikiem kompostem, odleżałą stawarką i t. p., podorać płytko i pozostawić na zimę w ostrej skibie, a pasy wzdłuż linij drzew skopać najlepiej widłami amerykańskiemi, bo one nie uszkodzą korzeni tak, jak zwykłe łopaty. W śliwniku orać nie należy: zamiast tego puszcza się płytko drapacz sprężynowy, albo się motykuje lub przekopuje widłami amerykańskiemi. Jeżeli się nie nawozi mierzwą, można wapnować cały sad. Opaski miękkie należy zdjąć z pni drzew i spalić, a w pierwszych dniach października, dla zwalczania niektórych owadów szkodliwych, szczególniej przedzimka owocowego, — nałożyć opaski lepowe z grubego papieru szerokości dłoni, posmarowane płynem lub smołą drzewną. Owady, pełzając po pniu, przylepiają się do opasek i giną. Gdy opaski wysychają, na nowo je trzeba smarować. Lep, nieprędko wysychający, można przyrządzić z litra wrzącego oleju, do którego sypiemy 160 gr. siarki w proszku i ustawicznie mieszamy. Ponieważ mieszanina ta znacznie powiększa swoją objętość, trzeba użyć większego naczynia. Opaski nakłada się pod koroną drzew i przymocowuje łykiem. Poza tem, dla zwalczania wielu szkodników drzew i niszczenia mchów oraz porostów, zaleca się opryskać drzewa mlekiem wapiennem, po opadnięciu liści. W młodych sadach, dla zabezpieczenia drzewek od mrozów i zajęcy, obwiązuje się pnie gałązkami świerkowemi i jodłowemi, trzciną, wrzosem lub słomą. Dla zabezpieczenia odziomków pni od zmarznięcia, obsypujemy je ziemią.

Jak przechowywać warzywa?

Sprzątanie warzyw powinno się odbywać w dni pogodne i suche. Przy wykopywaniu należy zwracać uwagę, aby korzeni i główek jarzyn nie kaleczyć i nie obijać.

Odrazu w polu należy warzywa czyścić z łodyg i ziemi, poczem należy je pozostawić, aby dobrze obeschły, gdyż wilgotne złożone do dołów lub piwnicy, będą szybko gniły. Warzywa można przechowywać w piwnicach, dołach wykopanych w ziemi, w kopcach, a niektóre nawet wprost w gruncie. Piwnica do jarzyn powinna być zimna i zaopatrzona w otwory ułatwiające przewietrzanie. W ciepłej piwnicy warzywa psują się bardzo szybko. Miejsca pod kopiec należy wybierać na kawałku ziemi piaszczystym w pobliżu domu. Kopce na warzywa powinny być wąskie od 50 cm. do 1.20 m. Do szybko i łatwo psujących się jarzyn należą: pietruszka, selery i marchew. Na te warzywa przygotowuje się kopce najwęższe i przesypuje się je piaskiem. Pod inne warzywa kopce mogą być szersze, ale należy pamiętać, że im węższy kopiec, tem lepiej przechowują się warzywa. Kopiec z warzywem można przykryć ziemią tylko na 10 do 15 cm. aż do przymrozków, pozostawiając na szczycie kopca kilka wentylatorów ze słomy. Przed nadejściem wielkich mrozów wentylatory zasypuje się zupełnie i dosypuje się na kopiec warstwę ziemi na pół metra grubą. Prócz tego można kopce okryć jeszcze suchemi liśćmi lub nawozem słomiastym. Używanie słomy do kopcowania jest również wskazane, gdyż chroni od zmarznięcia i ułatwia wybieranie jarzyn.

Kapusta przeznaczona do doładowania powinna mieć głowy twarde i nieuszkodzone. Najlepiej przechowują się wraz z korzeniami i zielonemi liśćmi. Ustawia się głowy korzeniami do góry, w cztery warstwy.

Cebulę można przechowywać na strychu, uważając, by mróz jej nie zniszczył, a odwilż nie spowodowała gnicia. Najlepiej jednak trzymać ją w przewiewnych komórkach, ułożoną cienkiemi warstwami na półkach lub skrzynkach zbitych z listewek. Wtedy nigdy nie wyrośnie z wiosną.

Co możemy zrobić z dyni (bani)?

Dlaczego dynia jest u nas tak mało używana? Tania ta jarzyna, dobrze przyrządzona jest bardzo smaczna i zdrowa i przyjmie się w naszych kuchniach z korzyścią dla zdrowia, a ze względu na taniość i dla kieszeni, co w obecnych czasach nie jest obojętnem. Oto kilka przepisów:

Dynia jako kapusta. Ołupaną i oczyszczoną z miąższu i pestek dynię poszatkować jak kapustę, posolić i po godzinnem odleżeniu wycisnąć lekko z wody. Na maśle lub słoninie usmażyć cebulę, wymieszać z dynią, dodać troszkę kminu i dusić pod pokrywą. Przy końcu dodać troszkę cukru i octu jak do kapusty, zaprószyć mąką rozbitą w troszce śmietany, podgotować i wydać do pieczeni wołowej lub gęsiej.

Dynia marynowana. Do tego używa się dyni twardej, niezupełnie dojrzałej. Oczyszczoną kraje się w podłużne kawałki. Osobno zagotować winny ocet z cebulą i korzeniami, włożyć pokrajaną dynię, pogotować 5 do 6 minut, wyjąć z octu i ułożyć w słoju, przesypując gorczycą i chrzanem, zalać przecedzonym, zimnym octem, zawiązać i odstawić. Po 6 do 8 dniach zlać ocet, zagotować go, wystudzić i ponownie dynię nim zalać. Po 14 dniach jest gotowa do użytku.

Dynia w słoikach jako kompot. Twardą oczyszczoną dynię pokrajać w dużą kostkę, zalać winnym octem i zostawić na 24 godzin do odleżenia. Zrobić syrop z 50 dkg. cukru (na 1 kg. dyni) dodać drobno pokrajaną skórkę z pół cytryny i sok z całej, włożyć dynię wyjętą z octu i gotować aż będzie przejrzysta, wtedy napełnia się nią słoiki i gotuje w sianie.

Dynia w cukrze. Przygotowaną i odleżałą w occie jak powyżej dynię, gotować w syropie, sporządzonym z cukru w proporcji: 1 kg. dyni, 75 dkg. cukru, z laseczką wanilji. Gotujemy tak długo aż będzie całkiem przeźroczysta. Dyni tej używa się do przekładańców, mazurków i t. p.

Słów kilka o włościańskich ogródkach warzywnych

Każdy przyznać musi, że nasz drobny rolnik naogół odżywia się źle. Wydaje się to dziwnem, by ten, który sam wytwarza artykuły spożywcze, równocześnie był ich żądny, — życie jednakże daje nam na to dowody.

Stosunkowo dużo zasiewa się zbóż w gospodarstwach małorolnych, mało zwracając uwagi na ogródek warzywny, na który gospodarz patrzy jako drobiazg kobiecy, bez znaczenia większego. A

jednakże dobrze założony ogródek mógłby dostarczyć do stołu włościańskiego, mnóstwo różnorodnych jarzyn i owoców, bardzo zdrowych i bardzo pożywnych.

Zwrócimy uwagę przedewszystkiem na groch, fasolę i bób, bo rośliny te dają pokarm niezwykle pożywny, — bardziej nawet pożywny niż mięso.

Groch lubi dobrą i bogatą w wapno ziemię. Sadzi się go lub sieje możliwie wcześnie wiosną, (po okopowych lub kłosowych na nawozie). Po wzejściu motyczy się i obsypuje (podgarnuje). **Bób** ma jeszcze wyższą wartość odżywczą od grochu. Na gruntach ciężkich, dobrze znawożonych, a wcześnie zasiany, idzie najlepiej. W swoim czasie motyczy się i podsypuje. Bardziej wrażliwą na glebę i ciepłotę jest **fasola.** Najlepiej idzie na lekkich gruntach w drugi rok po oborniku. Siać w połowie maja. Nie znosi świeżego nawożenia obornikiem i bezpośredniego wapnowania. Przedplon najlepszy okopowe na nawozie. Pielęgnacja w czasie wzrostu polega na spulchnianiu, niszczeniu chwastów i skorupy po deszczach, oraz podsypaniu.

Bób i groch oprócz tego, że są doskonałym i pożywnym wielce pokarmem dla człowieka,ześrótowane nadają się wyśmienicie do skarmienia inwentarzem jako karma treściwa. Kilkanaście czy kilkadziesiąt kilogramów tych strączkowych roślin może mieć dodatni wpływ na odżywianie się, uniknie się też przytem ciężkiego przednówku. Bo gdy nawet chleba zabraknie (co często ma miejsce), to i tak wydatnie można pracować przy tych pokarmach. Dla niemal namacalnego przekonania o wartości opisanych roślin dodam, że 1 kg. grochu ma 169 gramów białka, podczas gdy np. pszenica tylko 95 gramów, a żyto jeszcze mniej. Czyli , że niemal dwa kg. pszenicy potrzeba, by zrównoważyć wartość pokarmową 1 kg. grochu.

W ogrodzie powinien się też znaleźć zagonek rozpowszechnionej na Wschodzie **kukurydzy,** jest ona bowiem smaczną jarzynką na zielono i nie do pogardzenia w formie różnych kasz. Ponadto doniosłe znaczenie ma w żywieniu nieśnego drobiu i tuczeniu tegoż. Glebę lubi wynawożoną i wilgotną. Sadzi się w połowie maja 40×40 cm., w czasie wzrostu motycząc i podkopując.

Niezwykle cenną dla wszelkiej młodzieży jest **marchew,** warto byłoby na nią zwrócić większą uwagę. Lubi ona glebę pulchną i zasobną w wapno. Sieje się w drugi rok po nawozie, wiosną, zaraz po rozmarznięciu ziemi. Glebę przygotować trzeba w jesieni.

Pomidory prawie że nie są znane na wsiach, mimo iż dają tak wyśmienite owoce. Na klimat i glebę są one wrażliwe Dobrze idą na osłoniętych miejscach za budynkami o południowej wystawie. Kilkanaście krzaków może kuchni dostarczyć wiele materjału na zupy, sosy i t. p. Warto spróbować!

W ostatnich latach zdobywa sobie miejsce i w ogrodach wiejskich **truskawka,** chociaż dawno powinna być tam znaną. Kłopotu wielkiego z pielęgnacją niema, a można mieć przy dobrej chęci i staraniach corocznie pierwszy owoc na wiosnę dla siebie — a pod miastem i drobny dochód zapewniony. Plantację truskawek zakłada się w sposób następujący: Po zbiorze wczesnych ziemniaków, mieszanki lub t. p., co ma miejsce wśród lata, wywozi się dobrze przegniły obornik, a lepiej jeszcze kompost i przeorуje. Na gleby piaszczyste lepiej odpowiada gnój bydlęcy, zaś na grunta ciężkie bardziej koński lub owczy. Gdzie brak w glebie wapna, tam pod przedplon trzeba jeszcze silnie zwapnować. W połowie sierpnia do połowy września wysadzić rozsadę truskawek — a w następnym roku już zaowocują. Odstępy przy ręcznej uprawie być mogą 40×40 cm., przy konnej zaś pracy 80×40 cm. Na wiosnę należy zmotyczyć i wyłożyć ziemię między roślinami liściem, słomą lub słomiastym nawozem. Przed kwitnięciem podlać obficie rozcieńczoną gnojówką — a będziemy mogli spodziewać się plonu obfitego. Truskawki mogą rosnąć na tem samem miejscu przez trzy lata, następnie plantację trzeba przenieść w inne miejsce.

W tymże samym czasie co sadzenie truskawek odbywa się sadzonkowanie porzeczek sposobem następującym: Pędy dwuletnie (gałązki z krzaku porzeczki) ucina się, liście obrywa i osadza taki pęd niby raz do przygotowanej grzędy co 35 cm. w kwadrat. Do zimy już wytworzy się zgrubienie na końcu pędu w ziemi będącego, a z wiosną rosnąć pocznie. Po roku rozsadzamy młode krzaki porzeczek, a skoro się wzmocnią po dwu latach możemy wysadzić na stałe miejsce.

Krzewy owocowe

Agrest:

Do krzewów owocowych zaliczamy: agrest i porzeczki, do podkrzewów: maliny, truskawki i poziomki.

Znamy agrest zielony, żółty i czerwony w różnych odcieniach. Najwięcej spotykany jest olbrzymi zielony i „wczesny" czerwony. Agrest wymaga ziemi dobrej, nie wilgotnej, na której po deszczu, lub z wiosną woda stoi. Należy go kupować jesienią i zaraz sadzić, bo z wiosną b. wcześnie wypuszcza liście. Agrest hodujemy w trojaki sposób: krzak: sztamowy i kolumnę (ten ostatni jest bardzo mało rozpowszechniony).

Krzaki agrestu sadzimy co 1 i pół metra w kwadrat (1 i pół mtr. wzdłuż i 1 i pół mtr. wszerz) w dołki na 30—45 cm. głębokie i pół mtr. szerokie, zasypując dołki do trzy ćwierci wysokości. Pod korzenie dajemy trochę czarnej ziemi, poskrzybków podwórzowych. Jeżeli krzakom pozwolimy rosnąć jak zechcą, to wielkość owoców będzie się co roku zmniejszać. Należy corocznie na wiosnę przyjąć ćwierć części gałęzi, usuwając gęste, lub wzajemnie sobie przeszkadzające, wtedy będą większe owoce. Po 8-miu latach (wtedy roślina ma 12 lat) albo krzaki wyrzucamy, albo je odmładzamy, o czem będzie dalej.

Drugi sposób. Po jesiennem posadzeniu na wiosnę wycinamy wszystkie pędy agrestu, zostawiając tylko jeden najsilniejszy, do którego przystawiamy palik wysokości 1—1 i pół m. wsadzony wierzchołkiem do ziemi, celem zapobieżenia gniciu i przywiązujemy doń agrest. Przez całe lato usuwamy boczne pędy, wycinając ostrem sekatorem, tuż przy łodydze, by nie tworzyły się sęki. Gdy pęd wyrośnie na wysokość palika, pozwalamy mu wypuszczać boczne gałązki, które utworzą koronę z przyszłemi owocami.

Następnie hodowla polegać będzie na wiosennem prześwietlaniu korony agrestu (przez usuwanie gęstych i krzyżujących się gałązek), oczyszczaniu ziemi z chwastów i zasilaniu jej przez obkładanie co drugi rok świeżą mierzwą bydlęcą pomieszaną z poskrzybkami z podwórza, licząc na krzak koszyk półćwierciowy.

Trzeci sposób. Sadzimy agrest co 1 metr w

kwadrat (jesienią) i zaraz wycinamy gałązki, pozostawiając tylko jedną najsilniejszą, którą trzeba przywiązać do palika. Wysokość palika 1 i pół m., grubość 2 palce. Pozostawioną gałązkę, żeby jej wiatr nie złamał, przywiążemy, będzie rosła w górę; z boków zaś wypuści pędy, które co wiosnę należy przycinać tak, by cały krzak w najszerszym miejscu miał pół m. szerokości. W ten sposób otrzymamy wielkie i smaczne owoce. Zasilanie krzaków jak wyżej.

Aby zapobiec zjadaniu liści przez gąsienice, nasypać pod każdy krzak po parę garści niegaszonego wapna i razem z mierzwą przekopać pod krzakiem, w miarę potrzeby oczyszczając rolę z chwastów.

Agrest rozmnażamy przez okłady.

2—3 gałązki od krzaka przypinamy do ziemi skobelkami wierzbowemi, następnie zasypujemy ziemią tak, by wierzchołek gałązki wystawał nad ziemią na kilka centymetrów wzwyż, przykrywamy drobnym gnojem końskim lub bydlęcym i tak pozostawiamy do następnej jesieni. W razie suszy należy podlewać. Jesienią w pierwszych dniach października odciąć przypięte gałązki, które będą miały korzonki przybyszowe i posadzić zaraz jak wyżej. Po paru latach znów z tych krzaków będziemy mogli zrobić odkłady.

Stare krzaki odmładzamy przez wycinanie wszystkich pędów, zostawiając jeden najsilniejszy, który przywiązujemy do palika. Na wiosnę stary krzak utniemy przy ziemi, a młody prowadzić będziemy jak agrest kolumnę.

Uważać należy, by młodych krzaków nie sadzić w tych samych miejscach, gdzie były stare, bo słabo będą rosnąć.

Przeciw grzybkowi, przyczyniającemu wielkie szkody hodowcom agrestu, dotąd radykalnego środka nie znaleziono. Z półśrodków znane są: ciecz bordoska, mleko wapienne, palenie krzaków i t. p.

Drobne wiadomości

* **Pijane pszczoły.** Jak podaje prasa francuska, w Paryżu w ogrodzie Luksemburskim, zauważono ostatnio nader ciekawe zjawisko: Aleje tego ogrodu usiane nieruchomemi pszczołami, które, po zbadaniu okazały się nie martwe, lecz pijane. Pszczoły przylatują do ogrodu z pasieki, znajdującej się w pobliżu bulwaru Saint Michel. Owady zbierają w ogrodzie Luksemburskim sok z kwiatów i powracają z nim do ulów. Wskutek gorąca, w dniach ostatnich, sok niektórych kwiatów mocno zgęstniał i widocznie zaczął fermentować, co wystarczyło, aby pszczoły upiły się tym sokiem. Dozorcy ogrodu otrzymali polecenie niewymiatania pszczół, lecz starannego zbierania ich i odsyłania do pasieki. Tu owady po kilku godzinach snu odzyskują przytomność i zpowrotem lecą do ogrodu, gdyż widocznie smakuje im ten sok odurzający.

* **Zegar pszczół.** Przyrodnicy, którzy badają życie pszczół twierdzą, że istnieją takie odmiany tego miododajnego owada, które znakomicie się orjentują w czasie. Jeśli pszczoły takie kilkakrotnie karmisz w pewnem miejscu o tej samej godzinie, to w dniach następnych pojawiają się one znowu w tem miejscu i to dokładnie o tej samej właśnie godzinie. Można nawet osiągnąć, że np. o godz. 11 przylatywać będą pszczoły w jedno miejsce, o 1 w drugie, o 4 godzinie w trzecie miejsce. — Jeśli słota uniemożliwia pszczołom opuszczanie ulu, to nawet po sześciodniowej przerwie pamiętają one o poprzednim rozkładzie dnia. Po dłuższej przerwie zapominają. Próbowano, czy możnaby pszczoły przyuczyć do pojawienia się w oznaczonem miejscu, w odstępach czasu regularnych, ale nie pokrywających się z rytmem dnia, a więc np. co 23 godzin, a nie co 24 godzin. Próby te dały rezultat negatywny. Wynika z tego, że pszczoły, orjentują się jakoś w porach dnia i że ich „zegar" jest jakoś związany z słońcem Nie jest nim jednak samo słońce. Opisane wyżej doświadczenia powtarzano bowiem także w pewnej kopalni soli, dokąd dla próby przemieszczono pszczoły sztucznie odżywiane. — W kopalni tej stan słońca na niebie nie dawał się oczywiście zauważyć. Mimo to jednak pszczoły uczyły się tam o tej samej godzinie przylatywać na miejsce, gdzie im dostarczano pożywienia, taksamo jak w warunkach normalnych. Widać z tego, że choć „zegar" pszczół chodzi w rytmie słońca, to jednak zegarem tym nie jest słońce samo.

* **Jad pszczoły** jest odtrutką przeciw jadowi żmiji, jak dowiodły doświadczenia, poczynione przez p. Phisalix.

* **Zaraza roznoszona przez ptaki.** Na północy i wschodzie od Bremy szerzy się wśród bydła zaraza pyska i racic. Stwierdzono, że zarazę tę roznoszą szpaki, a blisko wybrzeża morskiego — mewy i ptaki brodzące. Zaraza objęła 23 gminy oraz miasto Wesermuende.

Odpowiedzi redakcji

P. E. K. Krzyż. Należy kazać zbadać ogrodnikowi ziemię pod winogradem, czy nie jest zbyt licha i dobrać podług rady fachowca. Może krzew ma za mało wilgoci? — Tak samo należałoby pokazać ogrodnikowi gałązki jabłoni, aby osądził, czy istotnie zachodzi rak na drzewkach. Wówczas łatwo podać może sposób leczenia. My na odległość, na niewidzianego, nie możemy udzielić pożytecznej wskazówki.

F. S. nr. 89. **Śliwki do suszenia** układać rzędami na blachach od placka (kołacza) i wstawić do pieca. Najpiękniej ususzą się śliwki w piecu u piekarza po chlebie. Piec jednak nie powinien być zbyt gorący, bo sok wypłynie z owocu, zanim się ususzy. Przechować następnie w suchem miejscu we woreczkach płóciennych, wisząco i doglądać, aby śliwki nie pleśniały. — **Powidła** przygotowuje się w sposób następujący: śliwki obmyć, niech ociekną, powyjmować pestki i zemlać owoc na maszynce od mięsa. Włożyć zemloną masę do garnka kamiennego, aluminiowego lub miedzianego, postawić na ogniu, ciągle mieszając drewnianą łopatką szczególnie od spodu. Kiedy zacznie gęstnąć, dodać na 10 funtów śliwek 1 funt cukru, wstawić do rury w piecu kuchennym i niech się gotują. Garnek postawić na ruszcie, aby powidła się nie przypaliły. Gotować tak długo, aż całkiem zgęstną, to znaczy, wziąć na łyżkę metalową, przechylić, jak nie spadną, to dobre. Nakładać do garnków kamiennych, wstawić do pieca; jak na wierzchu zrobi się skorupa, wystawić i zawiązać papierem. Postawić w suchem miejscu. Jeżeli powidła nie są dość suche, ulegają pleśni.